8.007 Teľacie dusené s hráškom
100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
teľacie stehno	6,00	6,00	7,00	7,00	8,00	8,00	9,00	9,00
olej	0,30	0,30	0,50	0,50	0,70	0,70	0,90	0,90
soľ	0,07	0,07	0,10	0,10	0,12	0,12	0,16	0,16
hrášok sterilizovaný b. n.	1,40	1,40	2,10	2,10	2,20	2,20	2,50	2,50
cibuľa	0,60	0,51	1,00	0,85	1,50	1,27	2,00	1,70
maslo	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15
múka hladká	0,25	0,25	0,35	0,35	0,40	0,40	0,50	0,50
hmotnosť porcie v g	87		107		126		147	
hmotnosť mäsa v g	33		39		44		51	
hmotnosť šťavy v g	54		68		82		96	

Výrobný postup

Mäso umyjeme vcelku, osušíme a pokrájame na kocky. Na oleji speníme očistenú, pokrájanú cibuľu, vložíme pokrájané mäso, soľ, opražíme a podlejeme vriacou vodou. Necháme dusiť. Pridáme sterilizovaný hrášok, zahustíme nasucho opraženou múkou, zjemníme maslom a dodusíme.
Príloha: dusená ryža, varené zemiaky a zeleninové šaláty.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	516	124	11,95	6,5	1,8	4,0	0,5	20,3	3,1	0,028	0,1	0,2	2,4	4,3
B	680	163	14,26	9,0	3,1	5,8	0,8	26,3	3,7	0,036	0,1	0,2	3,5	5,1
C	820	197	16,24	11,4	4,3	6,7	0,9	30,7	4,3	0,039	0,1	0,2	4,2	5,8
D	989	237	18,39	14,3	5,5	8,2	1,2	36,2	4,8	0,046	0,1	0,2	5,0	6,5